



Sembra proprio che la bevanda più consumata al mondo non sia stata mai degnata di attenzione da parte di nessuna guida che aiutasse i consumatori a districarsi tra le numerose cultivar che la compongono e le offerte delle torrefazioni. In effetti il caffè, bevanda particolarmente complicata e complessa anche più del vino, nei suoi aspetti olfattivi, è qualcosa di sconosciuto ai più, soprattutto a coloro che si fermano solo ad assaporare il contenuto della tazzina, a casa o al bar. Per colmare questo gap tra caffè e vino, oggi invece abbastanza conosciuto dal pubblico in molte delle sue sfaccettature, sono intervenuti **Andrej Godina** e **Mauro Illiano**, due esperti di caffè e degustazioni che hanno messo mano alle loro esperienze, l'uno triestino e l'altro napoletano, per compilare la prima e ad oggi unica "**Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia**". Un'opera che inizia con quasi 70 pagine, assolutamente da leggere, dedicate agli aspetti botanici, varietali e degustativi, che con semplicità riesce a squarciare quel velo "oscuro", come avrebbe detto **Arturo Morettino**, che contraddistingue questa bevanda, per poi continuare con la classica impostazione da guida elencante degustazioni e offerta delle torrefazioni d'Italia. Insomma, un libro che il consumatore sempre più attento alla qualità deve assolutamente leggere e possedere nella sua libreria o nel suo... smartphone, anche in edizione comodamente disponibile, in giro quando più ne abbiamo bisogno, disponibile nelle maggiori librerie grazie all'editore **Mondadori**, sui canali on line e nei playstore.

[Mondadori Store](#), [Amazon](#), [PlayStore](#), [AppleStore](#)

Per saperne di più, [qui il sito web sulla guida](#) e di seguito il video con le parole di uno dei suoi autori.

{youtube}sqBgZMNEhBU{/youtube}